



**AGLIANICO DEL TABURNO DOC RISERVA
TATILLO**

Denominazione: Aglianico del taburno DOC Riserva

Vitigno: Aglianico 100%

Zona di Produzione: collinare (250 metri s.l.m.)

Allevamento: guyot con capo a frutto rinnovabile orizzontale

Densità: 2500 ceppi per ettaro

Produzione max per Ha: 40-60 q/l

Vendemmia: manuale nella terza decade di ottobre

Terreno: argilloso - calcareo

Esposizione: sud-est

Vinificazione: a temperatura controllata per 20-30 giorni

Affinamento: in barriques per 24 mesi, con vasi vinari in acciaio per 5 mesi e in bottiglia per 7 mesi

Analisi sensoriali: dal colore rosso rubino con riflessi violacei, dai profumi persistenti e molto intensi di frutta a bacca rossa matura e allo stesso tempo speziato, gusto pieno, caldo e dai tannini vellutati